

Menu

Petit-déjeuner & Brunch

8h00-11h30

Petit-déjeuner Continental

11

8h00-22h00

Bowls & Grains : Idéal pour un petit déjeuner équilibré !

7

Fromage blanc, graines nutritives, miel ou confiture.

Allergènes: LACTOSE, GLUTEN

Egg toast

7

Pain de campagne, œuf poché, mesclun

Supplément : bacon croustillant (1,50 euros)

Allergènes: ŒUF, GLUTEN

Avocado toast

8.5

Savourez ce toast à l'avocat, réhaussé d'une vinaigrette légère et d'un mélange de mesclun

Allergènes: GLUTEN, SESAME

Toast de Saumon Fumé

9.5

Pain Suédois, fromage frais aux herbes, saumon fumé, ciboulette fraîche, accompagné d'un mesclun.

Allergènes: GLUTEN, LACTOSE

Burgers & Sandwiches

Beef Burger (CR)

18.5

Buns, boeuf 180g, double cheddar, salade, tomate, oignons, mayonnaise relish, servi avec frites et salade.

Supplément : bacon croustillant (1.50)

Allergènes: GLUTEN, ŒUF, MOUTARDE

Cesar Burger (CR)

17

Buns, poulet croustillant, sauce césar, salade, tomate, oignons, avec frites et salade.

Allergènes: GLUTEN, ŒUF, MOUTARDE, LACTOSE, POISSON

Veggie Burger (V) (CR)

16

Buns, steak vegan, choux rouge mariné, salade, tomate, oignons, mayonnaise végétan au poivre vert, avec frites et salade.

Allergènes: GLUTEN

Plant Power (CR) 100% PB

8

Baguette, houmous, betterave, roquette.

Allergènes: SÉSAME, GLUTEN

Sandwich Suédois (CR)

9.5

Pain nordique, saumon fumé, fromage frais, salade romaine.

Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, POISSON

Entrée & Tapas

Nuggets Vegan (V)

9

Accompagnés d'une sauce chili et d'un mélange de mesclun

Allergènes: gluten, céleri, noix, moutarde, sésame, lait, oeuf, soja

Œuf Mollet croustillant (CR)

9.5

Œuf mollet pané accompagné d'une délicieuse crème de champignons.

Allergènes: ŒUF, GLUTEN, LACTOSE

Poulet Croustillant Façon Thaï (CR)

9

Poulet mariné et croustillant, servi avec une sauce thaï et un mesclun frais.

Allergènes: SOJA, GLUTEN, ŒUF

Camembert Rôti (V)

14

Camembert rôti à l'ail et au thym, servi avec des mouillettes croustillantes et salade.

Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, MOUTARDE

 Local Hero |  100% PB Plat à base de légumes

| (V) Plats végétariens | (CR) Carte repas pour les étudiants

Veillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander. Vous avez besoin de vous connecter au WIFI ? Il suffit de sélectionner TSH Guest !

Plats

Bras de Poulpe

22

Un festival de saveurs avec un poulpe en persillade, pommes de terre grenailles et mesclun frais.

Allergènes: MOLLUSQUE

La Bavette

21

Bavette de boeuf (220g) sauce bourguignonne, accompagnée de pommes de terre grenailles, un vrai délice.

Allergènes: GLUTEN, CELERIS

Aligot Saucisse 

17.5

Saucisse de Toulouse, aligot et confit d'oignons.

Allergènes: LACTOSE

Coquillettes Gourmandes au Potimarron (V) (CR)

16.5

Coquillettes, crème de potimarron et copeaux de parmesan, pour un moment de pure douceur.

Allergènes: GLUTEN, LACTOSE

Salades & Bowls

Salade César (CR)

17

Laitue romaine, poulet croustillant (ou nugget végétan), œuf poché, croutons et sauce César.

Allergènes: ŒUF, MOUTARDE, POISSON, GLUTEN

Poké Bowl 

15.5

Un mélange de tomates, oignons, avocat, edamame, riz basmati, pickles de choux rouge et romaine.

Allergènes: LACTOSE, POISSON

Supplément poulet (3€), saumon (3€), oeuf poché (1.50€)

Velouté du Moment 

8

Découvrez notre velouté du moment, préparé avec des ingrédients de saison pour un goût authentique et réconfortant

Allergènes: SUR DEMANDE

Accompagnements

5

Frites

Salade composée

Riz

Frites de patate douce

Desserts

Banoffee (CR)

8

Éclats de spéculos croquant, confiture de lait onctueuse, banane et chantilly légère.

Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, ŒUF

Moelleux Chocolat (CR)

8

Un moelleux chocolat intense, servi avec une chantilly, nappage caramel et une boule de glace vanille.

Allergènes: ŒUF, GLUTEN

Salade de Fruits

7.5

Un mélange coloré de fruits. Naturellement délicieux !

Sorbets & Glaces de saison de chez Gérard Cabiron MOF

7

3 boules au choix:

Glaces: chocolat noir, caramel beurre salé, banane caramel, vanille

Allergènes: LACTOSE (pour les glaces)

Sorbets: citron vert, mangue, poire Williams, pêche vigne

Le coin des enfants

12

Jusqu'à 12 ans

Poulet pané maison ou Saucisse de toulouse ou Petit Saumon

Accompagnement frites ou coquillettes

Allergènes: GLUTEN, ŒUF, POISSON



ALL DAY MENU

Breakfast & Brunch

8h00-11h30

Continental Breakfast

8h00-22h00

Bowls & Grains : Ideal for a healthy breakfast !

Cream Cheese, nutritious grains and honey or jam

Allergens: LACTOSE, GLUTEN

Egg toast

Country bread, poached egg, mesclun

Supplement : crispy bacon (1,50 euros)

Allergens: GLUTEN, EGGS

Avocado toast

Savor this toast with avocado, enhanced with a light vinaigrette and a mesclun mix

Allergens: GLUTEN, SESAME

Toast of smoked salmon

Swedish Bread, cream cheese with herbs, smoked salmon, fresh chives ,accompanied by mesclun.

Allergens: GLUTEN, LACTOSE

Burgers & Sandwiches

Beef Burger*

Buns, 180g beef , double cheddar, salad, tomato, onions, relish mayonnaise, served with fries and salad.

Supplement : crispy bacon (1,50 euros)

Allergens: GLUTEN, EGG, MUSTARD

Cesar Burger*

Buns, crispy chicken, Caesar sauce, salad, tomato, onions, with fries and salad.

Allergens: GLUTEN, EGG, MUSTARD, LACTOSE, FISH

Veggie Burger* (V)

Buns, vegan steak, marinated red cabbage, salad, tomato, onions, vegan green pepper mayonnaise, with fries and salad

Allergens :GLUTEN

Plant Power

Baguette, hummus, beetroot, roquette salad.

Allergens: SESAME, GLUTEN

Swedish Sandwich

Nordic Bread, smoked salmon, cream cheese, roman salad.

Allergens: GLUTEN, LACTOSE, FISH

Starters & Bites

Vegan Nuggets

accompanied by a chili sauce and a mesclun mix

Allergens: GLUTEN, CELERY, NUTS, MUSTARD, SESAME, MILK, EGG, SOY

Soft Egg

Crusty soft egg accompanied by a delicious mushroom cream.

Allergens: GLUTEN, LACTOSE, EGGS

Thai-style Crispy Chicken

Marinated and crispy chicken, served with a Thai sauce and a fresh mesclun.

Allergens: SOY, GLUTEN, EGG

Roasted Camembert (V)

Roasted Camembert with garlic and thyme, served with crispy toasted bread and salad.

Allergens: LACTOSE, GLUTEN, MUSTARD

 Local Hero |  100% PB Plant based dish | (V) Vegetarian dish | CR = Meal card for students

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have a food allergy, please inform your community host before ordering. Need to connect to WIFI? Just select TSH Guest!

Comfort

11

Chic and crunchy octopus

A festival of flavors with an octopus in parsley, potatoes and fresh mesclun.

Allergens : MOLLUSQUE

7

The Bavette

Beef Bavette (220g) Burgundy sauce,with potatoes, a real delight

Allergènes: GLUTEN, CELERY

7

Aligot & Toulouse Sausage

Toulouse Sausage, aligot and onion confit.

Allergens: LACTOSE

8.5

Gourmet Pumpkin Pasta (V)

Coquillettes pasta, pumpkin cream and parmesan shavings for a moment of pure sweetness.

Allergens: GLUTEN, LACTOSE

9.5

Bowls and Grains

Caesar Salad

Roman lettuce, crispy chicken (or vegan nuggets), poached egg, croutons and Caesar sauce.

Allergens: GLUTEN, EGG, MUSTARD, FISH

18.5

Poke Bowl

A mix of tomatoes, onions, avocado, edamame, basmati rice, red cabbage pickles and romaine.

Allergens: SESAME

17

Extra chicken (+3.00€), salmon (+3.00€) or poached egg (1.50€)

Velouté of the moment

Discover the velvety soup of the moment, prepared with seasonal ingredients for an authentic and comforting taste

Allergens: ON DEMAND

16

Sides

French Fries

Mixed salad

Rice

Sweet potato fries

8

9.5

Desserts

Chef's Banoffee

Crunchy speculos chips, creamy Dulce de Leche, banana and light whipped cream.

Allergens: LACTOSE, GLUTEN, EGG

9

Chocolate Moelleux

An intense chocolate moelleux served with whipped cream, caramel topping and vanilla ice cream.

Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE

9.5

Fruit Salad

A colorful mix of fruits. Naturally delicious !

Allergènes: ŒUF

9

Seasonal sorbets & ice cream from Gérard Cabiron MOF

choice of 3 scoops

ice creams : black chocolate, salted caramel, banana caramel, vanilla

Allergens: LACTOSE

Cream sorbet : mango, lime, William pear, peach vine

14

Kids Corner

Until 12 years old

Homemade breaded chicken ou Toulouse sausage ou Small salmon

Sides: Pasta bowl or fries

Allergens: GLUTEN, EGG, FISH

22

21

17.5

16.5

17

15.5

8

5

8

8

7.5

7

12





vins

Les Bulles

	12 cl	75 cl
Ricadonna Prosecco D.O.C, Italie (11°)	7	32
G.H. Mumm Champagne AOC, France (12.5°)		80

Blancs

	12 cl	75 cl
"Far From the eye" Gaillac AOP, France (12°)	5	26
Naturalys Chardonnay IGP Pays d'Oc, France (14°)	6	26
Grand Marrenon Lubéron AOP, France (14.5°)		32
XVIII Saint Luc IGP Côtes de Gascogne, France (11°)	7	32

Rosés

	12 cl	75 cl
À l'Ombre de l'olivier IGP Terres du Midi, France (12.5°)	5	24
Cuvée Papillon Côtes de Provence AOP France (13.5°)	7.5	32

Rouges

	12 cl	75 cl
Le Rébus Gaillac AOP, France (12°)	5	26
Château Malbec Bordeaux AOP, France (13.5°)	7	30
Château La Croix Martelle "Sirus" Minervois AOP, France (15°)	7.5	32
Grand Marrenon Lubéron AOP, France (14.5°)		33

Cocktails

Social Pornstar** 4 cl de vodka (37,5°), 2 cl de liqueur fruit de la passion (15°), purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, 1 shot de Prosecco (11°)	12
Mai Tai 2 cl de rhum blanc, (37,5°) , 2 cl rhum ambré, (40°) , 2 cl cointreau (40°), jus de citron vert, sirop d'orgeat	11
Sex on the Beach** 4 cl Vodka (37,5°) , 2 cl crème de pêche, (15°) , Jus d'orange, jus de cranberry	11
Daiquiri** 4 cl de rhum (37,5°) , jus de citron vert, sirop de sucre de canne	10
Mule** Moscow Mule 4 cl vodka (37,5°), jus de citron vert, ginger beer Déclinaison: Jamaican (rhum 37,5°) et London (gin 37,5°) Mule	11
Piña Colada 4 cl de Rhum blanc (37,5°), jus d'ananas, purée de coco, jus de citron vert	11
Mojito Le Classique 4 cl de Rhum (37,5°) , sirop de sucre de canne, citron vert, , feuille de menthe, eau gazeuse Déclinaisons: Passion, Fruits rouges	10 11
Spritz** Apérol 4cl (12,5°), Prosecco 8cl (11°), eau gazeuse Déclinaison Limoncello (28°) , Saint Germain, (20°) (supplément 2€)	11
** Cocktails au litre	25

Cocktails

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Bières

Pression

	25 cl	50 cl
The Social Blonde (5°) 	4	7
The Social Blanche (5°) 	4.5	7.8
The Social IPA (5°) 	4.8	8

Bouteilles

	33 cl	75 cl
Desperados (5.9°)	7	
Corona (4.5°)	7	
The Social Blonde (5°)	7	12

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Sans Alcool

Sans Alcool

Kombucha 		5
33cl		
Ginger Ale 		5
33cl		
Heineken 0°		6
33cl		
Desperado 0°		6
33cl		
Cocktails	33 cl	1 L
Tutti Fruity	7	
Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de banane, sirop de vanille		
Social Limonade	7	12
Thé glacé maison, sucre de canne, eau gazeuse		
Thé glacé maison	6	10
Thé, sucre de canne, jus de citron vert		
Eaux	50 cl	1 L
Vittel	4.2	6.2
San Pellegrino	4.2	6.2
Eau Neuve	2.5	

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Sodas & Jus

Sodas & Jus

Jus & Nectars (25cl)	3.8
Orange, Ananas, Pomme, ACE	
Sirop (33 cl)	3
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Violette, Framboise, Cerise, Kiwi, Caramel	
Sodas	4
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuze Tea (33cl)	
Orangina, Tonic, Limonade (25 cl)	
Redbull (25 cl)	

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Spiritueux

Rhums (4cl)

Havana	8
3 ans (37.5°)	
Dictador Premium	12
(40°)	
Bumbu	13
Original (40°)	
Diplomatico	14
(40°)	

Gins (4cl)

Les G'Vines	11
Original, Pêche, Poire (37.5°)	
Bombay Sapphire	12
(40°)	
Hendricks	13
(41.4°)	
Monkey 47	15
(47°)	

Whiskies (4cl)

Jack Daniel's - Tennessee Whiskey	9.5
(40°)	
Monkey Shoulder	10
(40°)	
Togouchi Premium	14
(40°)	
Talisker Tourbé	15
(40°)	

Vodka (4cl)

Zubrowka Biala	8
(37.5°)	
Renaissance	10
(37.5°)	

Tequila (4cl)

San Jose	8
(35°)	
Olmecca Altos	12
(38°)	

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Apéritifs & Digestifs

Apéritifs & Digestifs

Ricard 2 cl (45°)	3
Martini Blanc 4 cl (14.4°)	6
Get 27 6cl (17.9°)	7.5
Amaretto 4 cl (28°)	8
Baileys 4 cl (17°)	7
Armagnac Bas Malartic 4 cl (40°)	11
Cognac Hennessy VS 4 cl (40°)	11

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Boissons chaudes

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto	2,2
Café allongé	2,3
Café noisette	2,5
Double espresso	3,5
Capuccino	4,5
Latte	4,5
Grand crème	4
Café Viennois	5
Chocolat Viennois	5
Chocolat chaud	4,5
Café glacé	5
Thé / Tisane	4
Supp Lait Végétal (soja, amande, avoine)	0,5

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération



wines

Sparkling

	12 cl	75 cl
Ricadonna Prosecco D.O.C, Italie (11°)	7	32
G.H. Mumm Champagne AOC, France (12.5°)		80

White

	12 cl	75 cl
"Far From the eye" Gaillac AOP, France (12°)	5	26
Naturalys Chardonnay IGP Pays d'Oc, France (14°)	6	26
Grand Marrenon Lubéron AOP, France (14.5°)		32
XVIII Saint Luc IGP Côtes de Gascogne, France (11°)	7	32

Rosé

	12 cl	75 cl
À l'Ombre de l'olivier IGP Terres du Midi, France (12.5°)	5	24
Cuvée Papillon Côtes de Provence AOP France (13.5°)	7.5	32

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Red

	12 cl	75 cl
Le Rébus Gaillac AOP, France (12°)	5	26
Château Malbec Bordeaux AOP, France (13.5°)	7	30
Château La Croix Martelle "Sirius" Minervois AOP, France (15°)	7.5	32
Grand Marrenon Lubéron AOP, France (14.5°)		33

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Cocktails

Cocktails

Social Pornstar** 4 cl of vodka (37,5°), 2 cl of passion fruit liquor (15°), passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup, 1 shot of Prosecco (11°)	12
Mai Tai 2 cl of white rum, (37,5°) , 2 cl brown rum, (40°) , 2 cl cointreau (40°), lime juice, orgeat syrup	11
Sex on the Beach** 4 cl Vodka (37,5°) , 2 cl crème de pêche, (15°) , Jus d'orange, jus de cranberry	11
Daiquiri** 4 cl vodka (37,5°) , sugar canne syrup, lime juice, ginger beer	10
Mule** Moscow Mule 4 cl vodka (37,5°), lime juice, ginger beer Declinations: Jamaican (37.5° rum) and London (37.5° gin) Mule	11
Piña Colada 4 cl white rum (37,5°), pineapple juice, lime juice, coconut puree	11
Mojito The Classic 4 cl Rhum (37,5°) , sugar canne syrup, lime, , mint leaves, sparkling water Declinations: Passion, red fruits	11
Spritz** Aperol 4cl (12,5°), Prosecco 8cl (11°), sparkling water Declinations : Limoncello (28°) , Saint Germain, (20°) (supplement 2€)	11
** Cocktails by the Liter	25

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Beers

Draft Beer

	25 cl	50 cl
The Social Blonde (5°) 	4	7
The Social Blanche (5°) 	4.5	7.8
The Social IPA (5°) 	4.8	8

Bottles

	33 cl	75 cl
Desperados (5.9°)	7	
Corona (4.5°)	7	
The Social Blonde (5°)	7	12

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

No & Low

No & Low

Kombucha 	33cl	5
Ginger Ale 	33cl	5
Heineken 0°	33cl	6
Desperado 0°	33cl	6

Cocktails

	33 cl	1 L
Tutti Fruity Pineapple juice, cranberry juice, banana juice, vanilla syrup	7	
Social Limonade Homemade ice tea, Canne sugar, sparkling water	7	12
Thé glacé maison Tea, lime juice, Canne sugar	6	10

Water

	50 cl	1 L
Vittel	4.2	6.2
San Pellegrino	4.2	6.2
Eau Neuve	2.5	

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Sodas & Juices

Sodas & Juices

Jus & Nectars (25cl) Orange, Pineapple, Apple, ACE	3.8
Sirop (33 cl) Mint, Strawberry, Grenadine, Lemon, Peach, Violette, raspberry , Cherry, Kiwi, Caramel	3
Sodas Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fuze Tea (33cl) Orangina, Tonic, Limonade (25 cl) Redbull (25 cl)	4

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Spirits

Rhums (4cl)

Havana 3 ans (37.5°)	8
Dictador Premium (40°)	12
Bumbu Original (40°)	13
Diplomatico (40°)	14

Gins (4cl)

Les G'Vines Original, Peach, Pear (37.5°)	11
Bombay Sapphire (40°)	12
Hendricks (41,4°)	13
Monkey 47 (47°)	15

Whiskies (4cl)

Jack Daniel's - Tennessee Whiskey (40°)	9.5
Monkey Shoulder (40°)	10
Togouchi Premium (40°)	14
Talisker Tourbé (40°)	15

Vodka (4cl)

Zubrowka Biala (37.5°)	8
Renaissance (37.5°)	10

Tequila (4cl)

San Jose (35°)	8
Olmecca Altos (38°)	12

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Aperitifs & Liqueur

Aperitifs & Liqueur

Ricard 2 cl (45°)	3
Martini Blanc 4 cl (14.4°)	6
Get 27 6cl (17.9°)	7.5
Amaretto 4 cl (28°)	8
Baileys 4 cl (17°)	7
Armagnac Bas Malartic 4 cl (40°)	11
Cognac Hennessy VS 4 cl (40°)	11

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation

Coffee & Tea

Coffee & Tea

Espresso / Ristretto	2,2
Lungo	2.3
Coffee with a dash of milk	2.5
Double espresso	3.5
Capuccino	4.5
Latte	4.5
Grand crème coffee	4
Viennese coffee	5
Viennese chocolate	5
Hot chocolate	4.5
Ice coffee	5
Tea / Infusion	4
Supp vegetal milk (soy, almond, oat)	0.5

Price includes VAT, service is included
The abuse of alcohol is dangerous for your health
Please consume with moderation